



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DOS ÍNDIOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

QUADRO COMPARATIVO DOS PREÇOS APRESENTADOS - MAPA DE APURAÇÃO - CHAMADA PÚBLICA Nº 00001/2023

Participantes	Unid.	Demanda	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total	Class.	Obs.
1 - Alface. 1ª Qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias.							
MARIA DA CONCEIÇÃO NASCIMENTO BRITO	KG	300	300	14,00	4.200,00	1	
2 - Banana Prata. Em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas avulsas.							
CICERO GOMES BEZERRA DE SOUSA	KG	3500	1200	7,00	8.400,00	1	
ERISELIA SANTOS SA SILVA			1800	7,00	12.600,00	1	
3 - Batata doce. Roxa ou branca de 1ª qualidade, pesagem de 50 kg. Livre de sujidades devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte							
CICERO GOMES BEZERRA DE SOUSA	KG	900	300	7,00	2.100,00	1	
MARIA DA CONCEIÇÃO NASCIMENTO BRITO			300	7,00	2.100,00	1	
ERISELIA SANTOS SA SILVA			300	7,00	2.100,00	1	
4 - Caju. De primeira qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria.							
5 - Cebola. De primeira qualidade, tamanho grande, coloração uniforme, intacta e firme.							
CICERO GOMES BEZERRA DE SOUSA	KG	250	125	9,00	1.125,00	1	
ERISELIA SANTOS SA SILVA			125	9,00	1.125,00	1	
6 - Cebolinha Verde. Fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidades material terroso e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.							
MARIA DA CONCEIÇÃO NASCIMENTO BRITO	KG	700	200	14,00	2.800,00	1	
7 - Cenoura. Vermelha, de primeira, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos devendo ser bem desenvolvidas.							
CICERO GOMES BEZERRA DE SOUSA	KG	300	150	10,00	1.500,00	1	
ERISELIA SANTOS SA SILVA			150	10,00	1.500,00	1	
8 - Coentro Verde. 1ª Qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias.							
MARIA DA CONCEIÇÃO NASCIMENTO BRITO	KG	1170	300	14,00	4.200,00	1	
9 - Frango Caipira Inteiro - Carne de galinha caipira congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, constando obrigatoriamente registro no SIM. O produtor que não possuir abatedouro registrado com Selo de Inspeção Municipal - SIM, ou Selo de Inspeção Estadual - SIE ou Selo de Inspeção Federal - SIF, deverá apresentar Termo de Compromisso com Abatedouro ou Matadouro de seus animais que possua Registro no SIM ou no SIE ou no SIF. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deverá ser entregue em peças inteiras, embalado em sacos plásticos resistente, atóxico e com peso líquido aproximadamente 2,5 Kg 4 Kg. A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, conservação e peso líquido. O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento. A temperatura na superfície do alimento (Galinha caipira inteira) no momento da entrega deverá ser em média de -18°C. A data de entrega não poderá ser superior a 10 dias da data de abate.							
JOSÉ TOMAZ CAMILO	KG	780	400	13,95	5.580,00	1	
10 - Goiaba. 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser desenvolvida, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos							
FRANCISCO VIEIRA FILHO	KG	780	780	4,00	3.120,00	1	
11 - Jerimum. Caboclo de primeira qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionada avulsas ou em sacos plásticos.							
CICERO GOMES BEZERRA DE SOUSA	KG	1040	300	5,00	1.500,00	1	
ERISELIA SANTOS SA SILVA			300	5,00	1.500,00	1	
12 - Manga. Aspecto globoso, mista verdes e maduras, cor própria com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física, acondicionadas em embalagem própria							
13 - Mamão. Aspecto globoso mista verdes e maduros cor própria classificada como fruta com polpa firme intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, lavras, sem lesões de origem física. Acondicionada em embalagem própria.							
14 - Pimentão Verde. De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em saco plástico.							
MARIA DA CONCEIÇÃO NASCIMENTO BRITO	kg	200	200	14,00	2.800,00	1	

15 - Polpa de fruta integral. Obtida da extração da fruta in natura, pasteurizada-aquecida em temperatura abaixo de 100°C, de forma a manter as características organolépticas e destruir bactérias e leveduras. As polpas devem estar de acordo com os requisitos de padrão de identidade e qualidade para polpa de fruta, presentes na instrução normativa n° 01, de 07 de janeiro de 2000, mantendo uma temperatura de congelamento de -18°C e nunca superior a -15°C. Não devendo jamais ser descongelados e recongelados. A produção de polpa deve atender aos requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária: identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo e valor nutricional, obedecendo à legislação em vigor, identificação do fabricante bem como seus dados de endereço e CNPJ. Não serão aceitas polpas sem rótulo, ou que apresentarem qualquer tipo de incoerência no rótulo. A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade, e em saco plástico atóxico, com peso líquido de 1 Kg. O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento. A temperatura na superfície do alimento no momento da entrega deverá ser em média de - 18°C. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

FRANCISCO VIEIRA FILHO	KG	1200	1200	14,00	16.800,00	1	
------------------------	----	------	------	-------	-----------	---	--

Observações:

Houve a ocorrência de igualdade de propostas, a classificação foi definida pelos critérios estabelecidos no instrumento convocatório.

Cachoeira dos Índios - PB, 02 de Março de 2023

RESULTADO FINAL:

- CICERO GOMES BEZERRA DE SOUSA.
029632274-18
Item(s): 2 - 3 - 5 - 7 - 11.
Valor: R\$ 14.625,00
- ERISELIA SANTOS SA SILVA.
046110564-06
Item(s): 2 - 3 - 5 - 7 - 11.
Valor: R\$ 18.825,00
- FRANCISCO VIEIRA FILHO.
112470024-20
Item(s): 10 - 15.
Valor: R\$ 19.920,00
- JOSÉ TOMAZ CAMILO.
019063114-71
Item(s): 9.
Valor: R\$ 5.580,00
- MARIA DA CONCEIÇÃO NASCIMENTO BRITO.
034013334-10
Item(s): 1 - 3 - 6 - 8 - 14.
Valor: R\$ 16.100,00

Samara Pereira de Sousa
SAMARA PEREIRA DE SOUSA

Alberto de Abreu Pessoa
ALBERTO DE ABREU PESSOA

Paloma de Lima Cosmo
PALOMA DE LIMA COSMO